



CHAMPAGNE
POL ROGER

SIR WINSTON CHURCHILL 2013

Il legame tra la Maison Pol Roger e Sir Winston Churchill si fa risalire alla fine della Seconda guerra mondiale, in Francia, qualche mese dopo la liberazione di Parigi nell' aprile del 1944. Sembra infatti che in occasione del banchetto per i festeggiamenti tenuto dall'ambasciatore britannico Duff Cooper - durante il quale fu servito il sontuoso Pol Roger 1928 - tra Odette Pol-Roger ed il Primo Ministro Inglese nacque un' immediata reciproca simpatia.

Già conoscitore ed estimatore dei vini della Maison, Churchill non mancò mai di ribadire pubblicamente la sua preferenza, tanto che il suo più veloce cavallo da corsa fu battezzato proprio "Pol Roger".

A 10 anni dalla morte del grande statista, nel 1975, la Maison decide di onorare questa grande amicizia con una produzione speciale in edizione limitata, di qualità eccelsa, da dedicare proprio a Sir Winston Churchill. Lanciata sul mercato solo nove anni dopo - nel 1984 in occasione del centenario della sua nascita- la Cuvée Sir Winston Churchill è oggi alla sua diciannovesima annata e può essere annoverato tra i più prestigiosi Champagne al mondo.



POWER
&
REFINEMENT

LA CUVÉE

Nel creare la sua Prestige Cuvée, la Pol Roger ha voluto esaltare le caratteristiche che Sir Winston Churchill maggiormente apprezzava negli Champagne: l'ampiezza, la struttura, il corpo e la maturità. Il *blend* è mantenuto segreto e gelosamente custodito dalla famiglia: sicuramente il Pinot Nero predomina conferendo robustezza mentre lo Chardonnay chiude con eleganza e finezza. Ottenuto unicamente da uve provenienti dalle zone *Grand Cru* Pinot Noir e Chardonnay ed in parte da vigne già in essere quando Sir Winston Churchill era in vita, questa cuvée è prodotta solo in annate eccezionali ed è sempre l'ultima ad essere immessa sul mercato in rispetto, ancora una volta, delle preferenze di Churchill che amava vini maturi impreziositi dall'azione del lento scorrere del tempo.

POL ROGER è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997



CHAMPAGNE
POL ROGER

SIR WINSTON CHURCHILL 2013

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Il mosto è sottoposto ad una fase di doppia sedimentazione: la prima subito dopo la pressatura e la successiva, - a freddo e che si protrae per circa 24h - avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 6°C. La fermentazione in acciaio ha luogo ad una temperatura che non supera i 18°C ed ogni varietà - così come le singole parcelle è lavorata separatamente.

Il vino è poi sottoposto a fermentazione malolattica; la seconda fermentazione avviene in bottiglia - ad una temperatura di 9°C - in appositi locali situati a 33 mt sotto il livello stradale dove il vino rimane fino al *remuage*, rigorosamente effettuato a mano. La mousse fine e persistente per la quale il Pol Roger è rinomato, si deve principalmente alla permanenza in queste cantine che garantiscono condizioni climatiche uniche.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino seduce con il suo splendido colore dorato intenso, con brillanti scintillii. Il naso iniziale è sottile e si apre con sentori di fiori secchi (petalo di rosa) che si intrecciano delicatamente con note pepate per rivelare una bella freschezza. Dopo poco subentrano preziose sfumature di vaniglia e frutta candita a completare un naso deciso e ben definito. L'attacco al palato è equilibrato e sostenuto da note agrumate che confermano l'intensa freschezza del primo naso. In bocca il vino si rivela accattivante; le note piccanti, di mela cotogna e tè verde sono amplificate da un'effervescenza finissima e precisa, tipica di questa cuvée di spessore e carattere. La grande percentuale di Pinot Nero conferisce struttura e lunghezza; notevole l'equilibrio tra opulenza ed eleganza. Una sinfonia di emozioni, questo è la cuvée Sir Winston Churchill del 2013.

ANDAMENTO CLIMATICO 2013

L'inverno, freddo e poco soleggiato, è stato caratterizzato da frequenti gelate e numerose nevicate. La primavera è arrivata in ritardo e nel mese di maggio si è registrato un ritorno alle basse temperature con precipitazioni significative.

Giugno caldo, nella norma. Luglio e agosto sono stati caldi, molto soleggiati e asciutti. La pioggia di inizio settembre ha permesso una ottimale crescita degli acini. Il ritorno ad un clima più asciutto ha favorito una buona maturazione complessiva che si è comunque conclusa con quindici giorni di ritardo rispetto alla media degli ultimi dieci anni. La vendemmia, che ha tenuto conto dei diversi gradi di maturazione registrati, è avvenuta tra il 24 settembre e il 9 ottobre. La vendemmia 2013 ha mostrato un grado medio potenziale di mosto di 9,8% vol. e un'acidità totale di 8,4gH₂SO₄/l.

Dosaggio: 7 g/l

Formati disponibili (L): 0,75; 1,5 - *3L in particolari annate, in edizione limitata

POL ROGER è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997